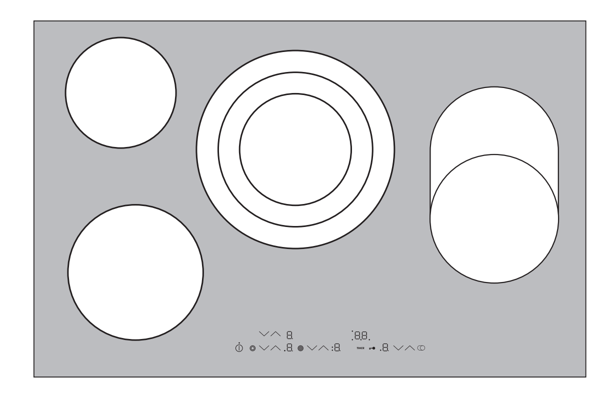
86700 K

Encimera de vitrocerámica
Placa em vidro cerâmico

Instrucciones para el montaje y para el uso
Montagem e indicações de utilização



Distinguida cliente, distinguido cliente:

lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas para consultas posteriores.
Entréguelas a eventuales propietarios posteriores del aparato.

En el texto se utilizan los siguientes símbolos:



Indicaciones para la seguridad
¡Advertencia! Indicaciones que sirven para su seguridad personal.
¡Atención! Indicaciones que sirven para prevenir daños en el aparato.



Notas y consejos prácticos



Información medioambiental

Índice de materias

Indicaciones para la seguridad



Observe estas indicaciones, ya que en caso de daños se extingue todo derecho de garantía.



Este aparato es conforme a las siguientes directivas CE:
– 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión
– 89/336/CEE del 03.05.89 “Directiva de Compatibilidad Electromagnética”, incluyendo Directiva de modificación 92/31/CEE
– 93/68/CEE del 22.07.93 Directiva de Marcación CE

Uso conforme al destino

- Este aparato sólo se debe utilizar para la cocción y el asado de alimentos a nivel doméstico.
- El aparato no se debe utilizar como superficie de trabajo o para depositar objetos.
- No se permite realizar modificaciones en el aparato.
- No se permite colocar o almacenar líquidos inflamables, materiales fácilmente inflamables u objetos que se podrían fundir (p.ej. láminas, plásticos, aluminio) encima del aparato o en su proximidad.

Seguridad de los niños

- Los niños pequeños se tienen que mantener siempre alejados del aparato.
- Niños de máyor edad solo deben trabajar en el aparato bajo la supervisión de un adulto.
- Para evitar la conexión accidental por niños pequeños y animales domésticos, recomendamos activar el bloqueo contra la manipulación por niños.

Seguridad general

- El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por técnicos cualificados y autorizados.
- Los aparatos empotrables sólo se deben utilizar después de su instalación en armarios empotrados y encimeras normalizados y adecuados.
- En caso de fallos en el aparato o daños en la vitrocerámica (roturas, grietas o fisuras), el aparato se tiene que desconectar y separar de la red eléctrica para evitar una posible electrocución.
- Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados y autorizados.

Seguridad durante el uso

- Grasas y aceites sobrecalentados se encienden con facilidad. Los procesos de cocción con grasa o aceite (p.ej. patatas fritas) no se deben dejar sin vigilancia.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.

Seguridad en la limpieza

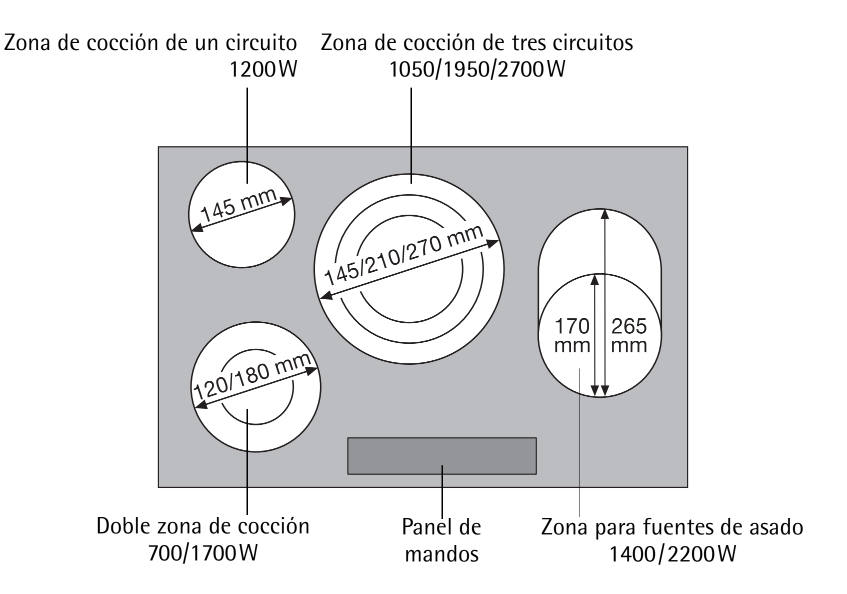
- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

Prevención de daños en el aparato

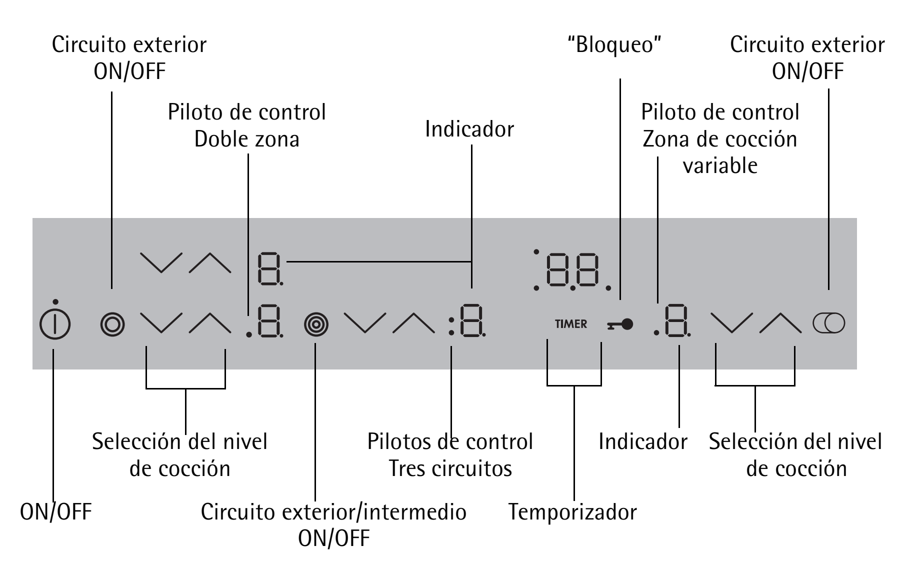
- La vitrocerámica puede quedar dañada por la caída de objetos.
- Golpes con las ollas pueden dañar el borde de la vitrocerámica.
- Al desplazar ollas de hierro fundido, de fundición de aluminio o con bases defectuosas se puede rayar la vitrocerámica.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- Evite la evaporación completa del líquido en las ollas y cacerolas. Se podrían dañar las ollas o la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.

Descripción del aparato

Equipamiento zona de cocción



Equipamiento panel de mandos



Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores y se confirman con indicadores y señales acústicas.
Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.

Sensor		Función
⏻	ON/OFF	Conexión y desconexión del aparato
⌃	Aumentar los ajustes	Aumentar nivel/tiempo
⌄	Reducir los ajustes	Reducir nivel/tiempo
TIMER	Temporizador	Selección temporizador
🔑	"Bloqueo"	Bloquear/desbloquear el panel de mandos
◎	Zona de triple circuito	Conectar y desconectar los circuitos de calefacción exteriores
◎	Zona de doble circuito	Conectar y desconectar el circuito exterior
⊂⊃	Zona para fuentes de asado	Conectar y desconectar el circuito exterior

Indicadores

Indicador		Descripción
0		La zona de cocción está desconectada
u	Nivel de mantenimiento de temperatura	El nivel de mantenimiento están ajustados
1 - 9	Niveles	El nivel está ajustado
2. - 6.	Niveles de cocción con punto decimal	Se ha ajustado un nivel intermedio
A	Función de cocción termostática	La función de cocción termostática está activa
E	Error	Se ha producido un fallo de funcionamiento
H	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente
L	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloqueo/bloqueo contra la manipulación por niños conectado
-	Desconexión de seguridad	La desconexión de seguridad está activa

Indicador de calor residual



¡Advertencia! Peligro de quemaduras por el calor residual. Tras la desconexión, las zonas de cocción necesitan un cierto tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual H .



El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Manejo del aparato

Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador	Piloto de control
Conexión	⏼ Tocar durante 2 segundos	0 / H	encendido
Desconexión	⏼ Tocar durante 1 segundo	H/ sin	se apaga

Después de la conexión, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.

Ajuste del nivel de cocción

	Panel de mandos	Indicador
Aumentar	Toque ⌃	ᴗ hasta 9
Reducir	Toque ⌄	9 hasta 0
Desconexión	Toque simultáneamente ⌃ y ⌄	0

El nivel de mantenimiento de temperatura ᴗ se sitúa entre 0 y 1. Sirve para mantener calientes los alimentos.

Conectar y desconectar los circuitos de cocción exteriores

Conectando o desconectando los circuitos de cocción exteriores, se pueden adaptar las zonas de cocción al tamaño de las ollas.

Antes de conectar un circuito de cocción exterior, tiene que estar conectado el circuito de cocción interior.

Zona de cocción de tres circuitos	Sensor	Piloto de control
Conectar el circuito de cocción central	Tocar durante 1-2 segundos	Se enciende un piloto de control
Conectar el circuito de cocción exterior	Tocar durante 1-2 segundos	Se encienden dos pilotos de control
Desconectar el circuito de cocción exterior	Tocar durante 1-2 segundos	Se apaga el segundo piloto de control
Desconectar el circuito de cocción central	Tocar durante 1-2 segundos	Se apaga el primer piloto de control

Doble zona de cocción	sensor	piloto de control
Conectar el circuito de calefacción exterior	Tocar durante 1 segundo	encendido
Conectar el circuito de calefacción exterior	Tocar durante 1 segundo	se apaga

Zona para fuentes de asado	Campo de sensor	Piloto de control
Conectar el circuito de cocción exterior	Tocar durante 1-2 segundos	se enciende
Desconectar el circuito de cocción exterior	Tocar durante 1-2 segundos	se apaga

Bloquear/desbloquear el panel de mandos

Se puede bloquear el panel de mandos, con excepción del campo de sensor “ON/OFF”, para evitar su desajuste, p.ej. al pasar un trapo.

	Panel de mandos	Indicador
Conexión	Toque	(durante 5 segundos)
Desconexión	Toque	Nivel de cocción ajustado anteriormente



Al desconectar el aparato, el bloqueo se anula automáticamente.

Uso de la función de cocción termostática

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de cocción termostática. Al ajustar un nivel de cocción con [⌃], partiendo de [0], la zona de cocción se conecta durante un determinado tiempo con la plena potencia y conmuta después automáticamente al nivel ajustado.

	Panel de mandos	Niveles de cocción posibles	Indicador
Conexión **(sólo desde [0])**	Toque [⌃]	[1] hasta [8]	[A] (al cabo de 5 segundos)
Desconexión	Toque [⌄]	[8] hasta [1] / [u]	[8] hasta [u]
no utilizar	Toque [⌄]	[9] hasta [u]	[9] hasta [u]

Si, durante la cocción termostática [A], se selecciona un nivel más alto, p.ej. de [3] a [5], el tiempo de cocción termostática se adapta.

Si la zona de cocción tiene todavía calor residual (indicación [H]), no se ejecuta la cocción termostática.

La duración de la cocción termostática depende del nivel de cocción ajustado.

Nivel de cocción	Duración de la cocción termostática [min : seg]	Nivel intermedio	Duración de la cocción termostática [min : seg]
u	0:30		
1	1:00		
2	1:40	2.	2:40
3	4:50	3.	5:30
4	6:30	4.	8:10
5	10:10	5.	12:20
6	2:00	6.	2:30
7	3:30		
8	4:30		
9	---		

Uso del bloqueo contra la manipulación por niños

El bloqueo contra la manipulación por niños impide el uso indebido del aparato.

Activación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	Ⓘ Conexión del aparato (sin ajustar nivel)	0
2.	Toque ⊶ hasta que suene la señal.	Señal acústica
3.	Toque ⌃	L
El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños conectado.		

Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	Ⓘ Conexión del aparato	L
2.	Toque ⊶ hasta que suene la señal.	Señal acústica
3.	Toque ⌄	
El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está desactivado.		

Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños

El seguro contra la manipulación por niños se puede desactivar para un único proceso de cocción; a continuación, vuelve a estar activo.

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	Ⓘ Conexión del aparato	L
2.	Toque simultáneamente ⌃ y ⌄	0 / señal acústica
Hasta la siguiente desconexión, el aparato se puede utilizar con normalidad.		

i Después de superar el bloqueo contra la manipulación por niños, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.

Uso del temporizador

Función	Requisito	Resultado al finalizar el tiempo
Desconexión automática de seguridad	con un nivel de cocción ajustado	Señal acústica 00 parpadea La zona de cocción se desconecta
Minutero	en las zonas de cocción sin utilizar	Señal acústica 00 parpadea

i Si, adicionalmente a un minutero ajustado, se ajusta un nivel de cocción en esta zona de cocción, ésta última se desconecta al finalizar el tiempo ajustado.

i Al desconectar una zona de cocción, también se desconecta la función de temporizador ajustada.

Selección de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Toque TIMER 1 vez	El piloto de control de la primera zona de cocción parpadea 00
2.	Toque TIMER 1 vez	El piloto de control de la segunda zona de cocción parpadea 00
3.	Toque TIMER 1 vez	El piloto de control de la tercera zona de cocción parpadea 00
4.	Toque TIMER 1 vez	El piloto de control de la cuarta zona de cocción parpadea 00

Cuando el piloto de control parpadea más despacio, se puede ajustar o modificar el nivel de cocción.

Si se han ajustado otras funciones de temporizador, se indica al cabo de unos segundos el tiempo más corto restante de todas las funciones de temporizador y el correspondiente piloto de control parpadea.

Ajustar tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	TIMER Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea
2.	Toque ⊞ ó ⊟	00 a 99 minutos
Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio. El tiempo está ajustado. El tiempo se va descontando.		

Desconexión de la función del temporizador

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	TIMER Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque ⊟	El tiempo restante se va descontando hasta 00.
Se apaga el piloto de control. La función de temporizador para la zona de cocción está desactivada.		

Modificar el tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	TIMER Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque ⊞ ó ⊟	01 a 99 minutos
Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio. El tiempo está ajustado. El tiempo se va descontando.		

Indicar el tiempo restante de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione TIMER de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.		

Desactivar la señal acústica

Paso	Panel de mandos	Señal acústica
1.	Toque TIMER	Confirmación acústica.
La señal acústica queda silenciada.		

Desconexión de seguridad

Encimera

- Si, después de conectar la encimera, no se ajusta en un período de tiempo de 10 segundos un nivel para una zona de cocción, la encimera se desconecta automáticamente.
- Si uno o varios de los sensores quedan cubiertos durante más de aprox. 10 segundos por objetos (olla, trapo, etc.), suena una señal y la encimera se desconecta automáticamente.
- Si se desconectan todas las zonas de cocción, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.

Panel de mandos

- Si, con el aparato desconectado, se cubren uno o más campos de sensor del panel de mandos durante más de 10 segundos, suena una señal acústica. La señal se desconecta automáticamente una vez que los campos de sensor dejen de estar cubiertos.

Zonas de cocción

- Si, al cabo de un determinado tiempo, no se desconecta una de las zonas de cocción o no se modifica la temperatura, la zona de cocción en cuestión se desconecta automáticamente.

Nivel de cocción	Desconexión al cabo de
u. 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

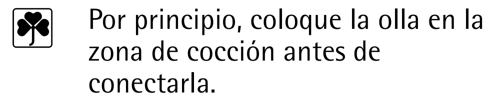
Consejos para cocinar y asar

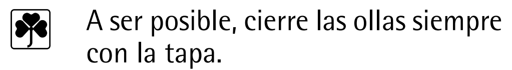
Indicación con respecto a la acrilamida
Según los últimos conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos que contienen almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por esta razón, recomendamos efectuar la cocción a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

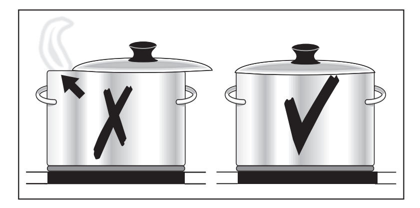
Ollas

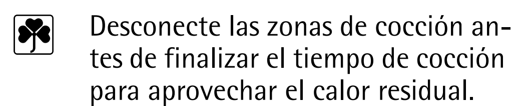
- Las ollas de buena calidad se reconocen por su base. La base debería ser lo más gruesa y plana posible.
- Las ollas de acero esmaltado o con bases de aluminio o cobre pueden producir decoloraciones en la superficie de vitrocerámica que son difíciles o incluso imposibles de eliminar.

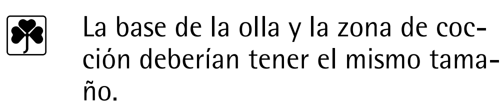
Ahorro de energía

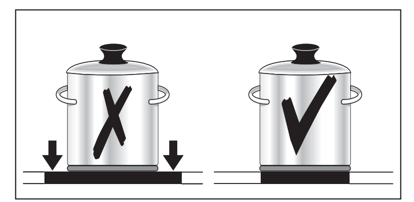

Por principio, coloque la olla en la zona de cocción antes de conectarla.


A ser posible, cierre las ollas siempre con la tapa.




Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para aprovechar el calor residual.


La base de la olla y la zona de cocción deberían tener el mismo tamaño.



Ejemplos de aplicación para cocinar

Los datos que figuran en la siguiente tabla son valores orientativos.

Nivel	Proceso de cocción	apto para	Duración	Consejos
0		Calor residual, Posición OFF		
1	**Mantener caliente**	Mantener caliente alimentos cocidos	según las necesidades	Cubrir
1-2	**Fundir**	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate, gelatina	5 -25 min.	Remover entre medio
	Cuajar	Tortilla francesa, flan	10 -40 min.	Cocer con tapa
2-3	**Hinchar**	Hinchar arroz o platos con leche Calentar platos preparados	25 -50 min.	Añadir al menos la doble cantidad de líquido al arroz, remover los platos con leche entre medio
3-4	**Rehogar Estofar**	Estofar verdura, pescado Estofar carne	20-45 min.	Para verdura, añadir un poco de líquido (unas cucharadas)
4-5	**Cocción**	Estofar patatas	20-60 min.	Utilizar poco líquido, p.ej.: máx. 1/4 l de agua para 750 g de patatas
		Preparación de grandes cantidades de alimentos, cocidos y sopas	60-150 min.	Hasta 3 l de líquido más ingredientes
6-7	**Asado suave**	Escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortillas, carpas fritas	Cocción continua	Girar entre medio
7-8	**Asado a fuego vivo**	Tortitas de patata, lomo, bistecs, tortitas	5-15 min. por sartén	Girar entre medio
9	**Llevar a ebullición Sofreír Freír**	Hervir grandes cantidades de agua, hervir ñoquis, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

Limpieza y mantenimiento


¡Precaución! Peligro de quemaduras por el calor residual.


¡Atención! Los productos de limpieza agresivos y abrasivos dañan al aparato. Límpielo con agua y lavavajillas.


¡Atención! Los residuos de productos de limpieza dañan al aparato. Elimine los restos con agua y lavavajillas.

Limpie el aparato después de cada uso.

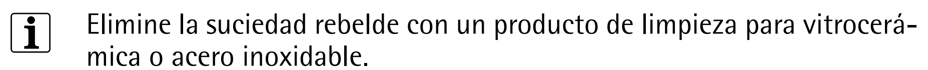
1. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
2. Seque el aparato con un paño seco.

Eliminar suciedad

1. Aplique un rascador de limpieza en posición inclinada a la superficie de vitrocerámica.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
4. Seque el aparato con un paño seco.

	Eliminar		
Clase de suciedad	**Inmediatamente**	**Con el aparato enfriado**	**Con**
azúcar, alimentos que contienen azúcar	sí	---	Rascador de limpieza*
Plásticos, láminas de aluminio	sí	---	
Bordes de cal y agua	---	sí	Limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable*
Salpicaduras de grasa	---	sí	
Decoloraciones con un brillo metálico	---	sí	

* Rascadores de limpieza y productos de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.


Elimine la suciedad rebelde con un producto de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable.

Rayaduras o manchas oscuras en la vitrocerámica ya no se pueden eliminar, pero no perjudican el funcionamiento del aparato.

¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
Las zonas de cocción no se pueden conectar o no funcionan	Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos	Reconectar el aparato.
	El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado [L]	Desactivar el bloqueo contra la manipulación por niños (ver capítulo “Bloqueo contra la manipulación por niños)
	Se han tocado varios sensores a la vez	Tocar sólo un sensor
	La desconexión de seguridad se ha disparado	Retirar los objetos que pudieran encontrarse en el panel de mandos. Reconectar el aparato.
	El bloqueo está conectado [L]	Desconecte el bloqueo (ver capítulo “Bloquear/ desbloquear panel de mandos")
Suena una señal acústica con el aparato desconectado	El panel de mando está cubierto parcialmente o por completo por objetos	Retirar los objetos
El indicador de calor residual no indicada nada.	La zona de cocción sólo ha funcionado poco tiempo, por lo cual no está lo suficientemente caliente.	Si la zona de cocción estuviera caliente, llame al Servicio postventa.
La función de cocción termostática no se conecta	La zona de cocción tiene todavía calor residual [H]	Deje enfriar la zona de cocción
	Está ajustado el nivel de cocción más alto [9]	El nivel de cocción ás alto tiene la misma potencia que la función de cocción termostática
	El nivel de cocción ha sido ajustado con el sensor [∨]	**1.** Desconexión de una zona de cocción **2.** Ajuste la zona de cocción a traves del sensor [∧]

Problema	Posible causa	Corrección
Suena una señal acústica y el aparato se conecta y se vuelve a desconectar al cabo de 5 segundos; al cabo de 5 segundos más suena otra señal acústica	El sensor ON/OFF ha sido tapado, p.ej. con un trapo.	No colocar objetos en el panel de mandos
- encendido	La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción se ha activado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción
Se indican E y un número	Error en el sistema electrónico	Separe el aparato durante unos minutos de la red (retire el fusible de la instalación doméstica) Si, después de la conexión, se vuelve a mostrar E, llame al Servicio postventa
Se indican E y un signo Menos	Radiación de luz excesiva sobre el panel de mandos, p.ej. luz solar clara	Ensombrecer brevemente el panel de mandos, por ejemplo con la mano. Suena una señal acústica y el aparato se desconecta. Reconectar el aparato.

Si no lograra eliminar el problema con las medidas de corrección indicadas, sírvase consultar a su distribuidor o al Servicio posventa.



¡Advertencia! Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros para el usuario.



En caso de errores de manejo, la visita del técnico del Servicio posventa o del distribuidor deberá ser facturada incluso durante el período de garantía.

Eliminación de desechos



Material de embalaje
Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.



Aparato viejo

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Instrucciones de montaje

Indicaciones para la seguridad

Se tienen que cumplir las leyes, prescripciones, directivas y normas vigentes en el país de uso.
El montaje debe ser ejecutado únicamente por un técnico cualificado.
Se tienen que observar las distancias mínimas frente a otros aparatos y muebles.
Debajo del aparato se tiene que montar un estante de protección.
Las superficies de corte en la encimera se tienen que proteger contra la humedad mediante un sellador adecuado.
La junta cierra por completo el intersticio entre el aparato y la encimera.
Entre el aparato y la encimera no se debe aplicar sellador de silicona.
Evite montar el aparato directamente al lado de puertas y debajo de ventanas. Al abrir las puertas y ventanas, se podrían hacer caer ollas calientes de la placa.



¡AVISO!
Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- El borne de conexión a la red se encuentra bajo tensión.
- Desconecte el borne de conexión a la red de la tensión.
- Observe el esquema de conexiones.
- Observe las normas de seguridad electrotécnicas.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Haga ejecutar la conexión eléctrica por un electricista cualificado.



¡ATENCIÓN!
Peligro de daños por corriente eléctrica.
Conexiones de enchufe flojos e inadecuados pueden sobrecalentar el borne.

- Realize correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- En caso de conexión mono o bifásica se tiene que utilizar el correspondiente cable de red del tipo H05BB-F Tmax 90° (o superior).
- Si el cable de conexión a la red de este aparato sufriera daños, se tiene que sustituir por un cable de conexión especial (tipo H05BB-F Tmax 90° o superior). Éste está disponible a través del Servicio postventa.

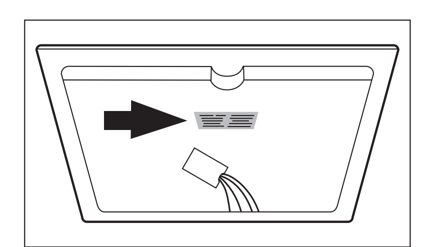
Es preciso dotar la instalación eléctrica de un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red con un intervalo de abertura mínimo de 3 mm entre todos los polos.
Los dispositivos más apropiados para dicha separación son los cortacircuitos protectores automáticos, los fusibles (los fusibles de rosca se extraen del portafusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.

Servicio posventa

En caso de fallos técnicos, compruebe primero si puede corregir el problema por sí mismo con la ayuda de las instrucciones de uso (capítulo "Qué hacer cuando...").

Si esto no fuera posible, sírvase consultar al Servicio postventa o a una de nuestras delegaciones de servicio técnico.

Para poder ayudarle rápidamente, necesitamos los siguientes datos:



– Denominación del modelo
– Número de producto (PNC)
– Número de serie (Nº S)
  (Los números figuran en la placa de características)
– Tipo de fallo
– Eventual mensaje de error visualizado en el aparato
– combinación de letras y cifras de tres dígitos de la vitrocerámica

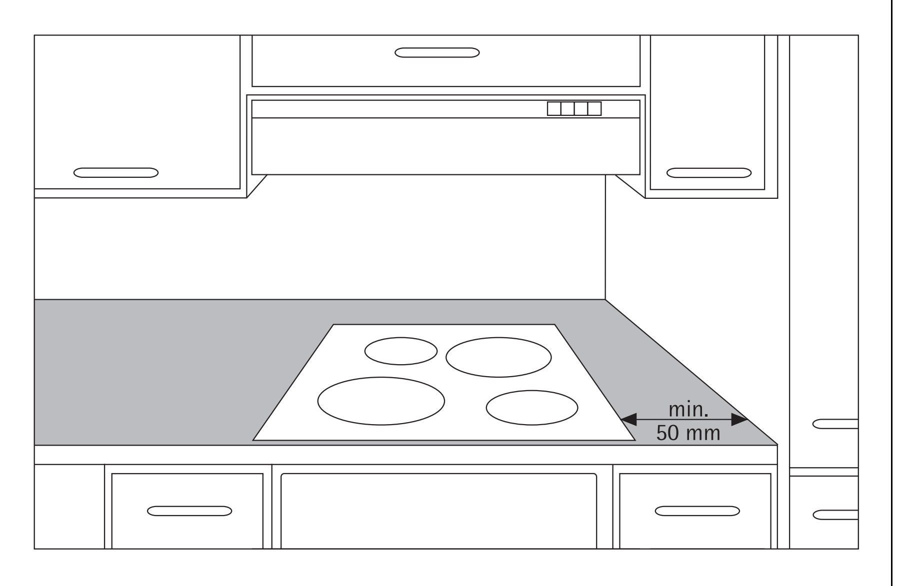
Para tener a mano los números de referencia necesarios de su aparato, le recomendamos anotarlos aquí:

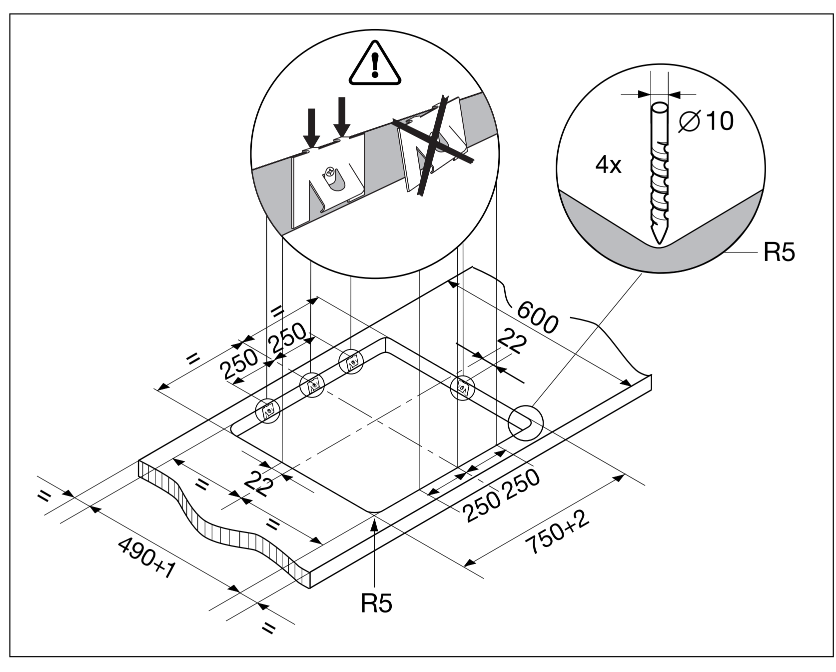
Denominación del modelo: ....

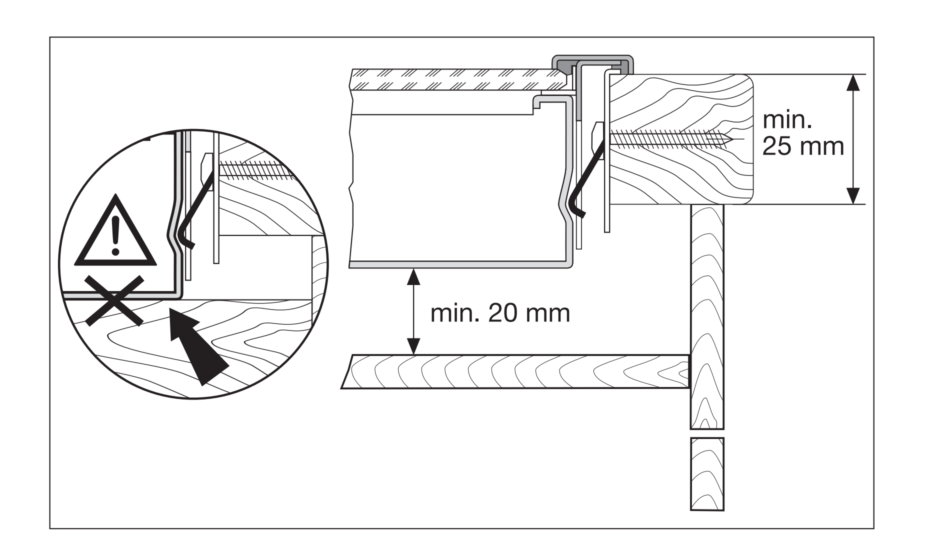
PNC: ....

Nº S: ....

Montaje / Montagem






min.
25 mm
min. 20 mm

Placa de características / Chapa de características

Modell 86700K-mn		Prod.Nr. 949 592 321	
Typ 55HBD68AO	230 V 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,8 kW	
AEG-ELECTROLUX			

***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world´s largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg-electrolux.de

822 925 907-A-081105-01